

Please Read and Save this Use and Care Book  
Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

**BLACK & DECKER**® *Home*

CYCLONE™

## 12-speed Blender Licuadora de 12 velocidades



Register your product online at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica),  
for a chance to WIN \$100,000!  
For US residents only

Registre su producto por Internet en [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) y tendrá la  
oportunidad de GANAR \$100,000!  
Solamente para residentes de EE.UU



USA/Canada 1-800-231-9786

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

**Models  
Modelos**

- BLC12650H
- BLC12650HB
- BLC12750HMS

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)  
1-800-738-0245

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put blender base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the plug or cord hang over the edge of table or counter.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
- Do not use appliance for other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

### POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

### ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15-amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6-amperes). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

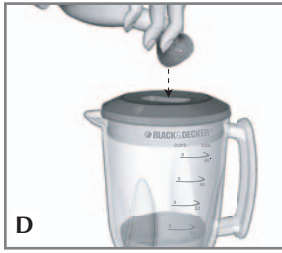
**Warning:** This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel. In Latin America, by an authorized service center.



This symbol is placed near information that requires your special attention.





7. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running, and drop ingredients through the opening (D).

**Important: Do not remove the lid while the blender is running.**

8. When finished, press the PULSE/OFF button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blender jar from the base.

9. To remove the jar, grasp the handle, turn slightly counterclockwise to unlock position and lift up.

10. Remove the lid to pour.

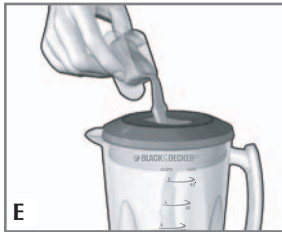
11. Always unplug the appliance when not in use.

### BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than 3/4-inch for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the PULSE/OFF button to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food, pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.

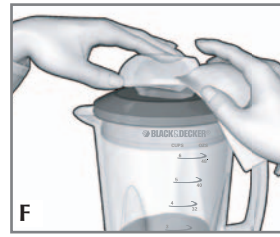
**Important: Appliance should always have lid in place when in use.**

**Caution: Do not place blender jar onto base when motor is running.**



- The lid cap holds up to 2 oz. of liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor (E).
- When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans, make sure blender jar is completely dry.
- When using PULSE function, use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE for more than 2 minutes.

- Use the PULSE/OFF button to begin the blending process when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture.
- The PULSE function is helpful when short bursts of power are needed, such as when preparing thick smoothies or milkshakes, chopping nuts or grinding coffee beans.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- To stop blending at any time, press the PULSE/OFF button.



- When blending hot ingredients, always open the lid cap and replace it ajar with the opened side away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use the lowest speed. Do not blend more than 2½ to 3 cups at a time (F).

- DO NOT place any of the following in the blender:

Large pieces of frozen foods

Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes

Bones

Hard salami, pepperoni

Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blender jar)

- Several other don'ts:

Do not operate blender without the lid on the blender jar.

Do not store foods in the blender jar.

Do not overfill the blender (the blender is more efficient with less rather than more).

Do not put boiling liquids into blender.

Do not use PULSE for more than 10 seconds at a time; release the PULSE/OFF button regularly, allow the blender to rest briefly, then continue.

Do not run blender for longer than 1½ minutes at a time. Scrape down sides of blender jar, if necessary, and continue blending.

Do not use if blender jar is chipped or cracked.

- Tasks not recommended for the blender:

Whipping cream

Beating egg whites

Mixing dough

Mashing potatoes

Grinding meats

Extracting juice from fruits and vegetables

SELECTING A SPEED	
<b>PULSE/OFF</b>	Use for thick mixtures
<b>STIR</b>	Reconstitute frozen juices, drink mixes and condensed soups Prepare salad dressings Blend puddings Puree hot liquids
<b>AERATE</b>	Aerate soups and beverages
<b>PUREE</b>	Puree baby foods – fruits and vegetables
<b>CRUMB</b>	Make cookie, cereal and bread crumbs
<b>CHOP</b>	Chop fruits and vegetables Chop cooked meats
<b>BLEND</b>	Blend salsas Prepare sauces Remove lumps from gravies
<b>CLEAN</b>	Blend drop of dishwashing liquid and hot water to clean blender
<b>GRATE</b>	Grate hard cheeses and vegetables Make superfine sugar
<b>GRIND</b>	Chop nuts, coarse-to-fine Grind coffee beans, spices and chocolate Grind hard cheese, cooked meats and coconut
<b>BEAT</b>	Blend pancake and waffle batter or mixes Beat eggs for omelets and custards
<b>LIQUEFY</b>	Blend protein drinks Liquefy frozen drinks; smoothies
<b>SMOOTHIE</b>	Blend milk shakes and malts Prepare smoothies
<b>HI/LOW</b>	Select to change speed between Hi and Low Hi – the button is out Low – the button is in

## Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

### CLEANING

1. Before cleaning, turn off and unplug the appliance.
2. Lift the jar by the handle off the power base.
3. Remove jar base by turning it counterclockwise until loose.
4. Remove the gasket and the blade assembly.

**Caution: Blades are sharp, handle carefully.**

5. Remove lid and lid cap.
6. Wash removable parts by hand or in the dishwasher. Place the jar on the bottom rack and the rest of the parts on the top rack only.

### Helpful Tip:

- For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blender jar.
- Cover and blend on CLEAN for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

### Important:

- **Do not place the jar parts in boiling liquids.**
- **Do not immerse the base in liquid. Wipe the unit base with a damp cloth and dry thoroughly.**
- **Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and nonabrasive cleaner.**

**Note:** If liquids spill onto the power base, wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.



## TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Jar bottom does not come off of jar.	A vacuum has been formed.	Place the jar on the blender and turn counter clockwise until jar is released from the bottom.
Liquid is leaking from bottom of jar.	Gasket is either missing or not in place correctly.	Check that jar is assembled correctly.
Appliance does not turn on.	Appliance is not plugged in.	Check that appliance is plugged into a working outlet.
Mixture in blender does not seem to be blending.	Not enough liquid in mixture being blended or too much ice.	Turn the blender off and use a rubber spatula to redistribute the food; add some liquid and pulse the mixture to aid in the blending process.
Herbs or bread are sticking to sides of blender and not getting chopped.	Blender jar, food to be chopped and blade are not dry.	Always make sure that the jar, the blade and the food to be chopped are dry.
Jar separates from bottom when being removed from blender. Liquid spills onto counter.	Jar was twisted when being removed from base of blender.	When removing jar from blender base, simply lift up; do not twist.

## RECIPES

### WILD BERRY YOGURT COOLER

- 2 cups pineapple juice
- 1 cup wild berry frozen yogurt
- 1 cup frozen cubed mango
- 1 cup frozen hulled strawberries

Combine all ingredients in order listed in blender jar and close with lid. PULSE for several seconds, three to four times. Press SMOOTHIE and let cycle run until mixture is smooth and well blended; about 30 seconds.

Makes about 4½ cups.

### CRAN-PINEAPPLE COLADA

- 1½ cups cran-apple juice
- 1 cup fresh pineapple chunks
- ⅔ cup frozen piña colada drink mix
- 1 ripe banana, cut into pieces
- 2 cups ice cubes

In blender jar, combine all ingredients in order listed and close with lid. PULSE several times, for about 5 seconds each time, to blend ingredients and begin crushing ice. Press LIQUEFY and blend until smooth and creamy; about 25 seconds. Serve immediately.

Makes about 3½ cups.

### PEAR BERRY DELIGHT

- 1½ cups pear nectar
- 1 cup pineapple/passion fruit sorbet
- 2 cups fresh strawberries
- 2 cups ice cubes

In blender container, combine all ingredients in order listed. Place lid on jar. PULSE several times, for about 5 seconds each time, to blend ingredients and begin crushing ice. Press LIQUEFY and run until smooth and well blended; about 30 seconds. Turn blender OFF and serve immediately.

Makes about 3 cups.

### **MANGO RASPBERRY FIZZ**

1 ½ cups pineapple mango juice  
1 ½ cups raspberry sorbet  
1 cup frozen sliced peaches  
Cold club soda  
Mint sprigs

Combine first 3 ingredients in order listed in blender jar. Close cover. PULSE for several seconds, three to four times. Press SMOOTHIE and let run until mixture is smooth and well blended; about 30 seconds.

Fill tall beverage glasses half-full with raspberry mixture; top of with club soda. Stir to blend. Garnish with mint sprig.

Makes 4 to 6 drinks.

### **BREAKFAST IN A GLASS**

1 cup milk  
½ cup plain yogurt  
½ cup creamy peanut butter  
1 banana, cut into pieces  
¼ cup wheat germ  
¼ cup peanuts  
1 tbsp. honey  
2 cups ice cubes.

In blender jar, combine all ingredients in order listed. Place lid on jar. PULSE several times, for about 5 seconds each, to blend ingredients and begin crushing ice. Press SMOOTHIE and run until smooth and well blended; about 30 seconds. Turn blender OFF and serve immediately.

Makes about 4 cups.

### **MANGO AND CORN SALSA**

½ cup orange pepper, cut into ¾-inch chunks  
½ cup purple onion, cut in ½-inch pieces  
2 to 3 medium jalapeños, seeded and quartered  
2 large cloves garlic  
Juice of 1 lime  
1 ½ cups tomato, cubed  
1 large mango, cubed  
½ cup fresh cilantro leaves  
1 cup canned whole kernel corn

In blender jar, combine pepper, onion, jalapenos and garlic. Place lid on jar. PULSE several times, for about 5 seconds each, to chop ingredients. Add lime juice, tomato, mango and cilantro and PULSE several times until vegetables are chopped and mixture is blended. Spoon mixture into bowl; stir in corn. Cover and refrigerate until ready to serve.

Serve with tortilla chips.

Makes about 4½ cups.

### **BALSAMIC TOMATO VINAIGRETTE**

1 small purple onion, cut in ¾-inch pieces  
2 large cloves garlic  
1 small tomato, cut in ¾-inch pieces  
3 tbsp. Balsamic vinegar  
¼ tsp. salt  
¼ tsp. black pepper  
⅔ cup olive oil

In blender jar, combine onion, garlic and tomato. Place cover on jar. PULSE several times, for about 5 seconds each, to chop ingredients. Add vinegar, salt and pepper. Replace lid on jar; remove lid cap. With blender running on STIR, add oil through opening in a slow, steady stream until mixture is completely blended.

Cover and refrigerate until ready to serve.

Use as dressing for crisp green salad or to marinate cooked vegetables such as asparagus or broccoli.

Makes about 1¼ cups.

## PEA AND POTATO BISQUE

- 1 small onion, chopped
- 2 medium cloves garlic, minced
- 2 tbsp. butter or margarine
- 4 cups chicken broth or stock
- 2 cups cubed peeled potatoes
- ½ tsp. ground ginger
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. black pepper
- 1 ½ cups frozen peas
- ¼ cup loosely packed parsley leaves
- ½ cup heavy cream

In medium saucepan, cook onion and garlic in butter over medium heat until tender. Add chicken broth, potatoes ginger, salt and pepper. Bring to boil. Cover and simmer 8 minutes. Add peas and parsley; continue cooking until potatoes are tender. Remove from heat and let stand at least 5 minutes.

Spoon about 2½ cups soup mixture into blender jar. Cover and remove lid cap; replace it ajar with open side facing away. Cover lid with cloth. Blend on STIR until creamy and smooth; pour into measuring cup. Repeat with remaining mixture until all is pureed. Return soup to saucepan; stir in cream. Heat, stirring; do not allow bisque to boil.

Serve with a dollop of sour cream, if desired. Garnish with additional chopped parsley.

Makes about 6½ cups.

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, asegúrese que la base de la licuadora, el cable y el enchufe no puedan entrar en contacto con agua u otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, podría ocasionar fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
- Este aparato no se debe utilizar a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador.
- No se debe introducir las manos ni los utensilios adentro de la jarra, a fin de evitar el riesgo de serias lesiones a las personas o daños a la licuadora. Se puede utilizar un raspador siempre que la licuadora no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo y se deben manejar con prudencia.
- A fin de evitar el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas sobre la base sin antes ajustar bien la jarra.
- Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa en su lugar.



- ❑ Para licuar líquidos calientes, se debe retirar el tapón del centro de la tapa.
- ❑ Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

### ENCHUFE POLARIZADO

(Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

### CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

**Nota:** Si el cordón de alimentación es dañado, debe sustituirse por personal calificado o en América Latina por el centro de servicio autorizado.



Este símbolo se encuentra junto a información que requiere atención especial.

**Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.**



- † 1. Tapón (Parte No. BLC12650-01)
- † 2. Tapa (Parte No. BLC12650-02)
- † 3. Jarra (Parte No. BLC12650-03)
- 4. Asa
- † 5. Cuchillas (Parte No. BLC12650-05)
- † 6. Junta (Parte No. BLC12650-04)
- † 7. Base de la jarra (Parte No. BLC12650-06)
- 8. Botones para regular la velocidad
- 9. Base de la licuadora
- 10. Botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF)
- † Reemplazable por el consumidor/removible

# Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

## PASOS PRELIMINARES

- Retire todo el material de embalaje y las pegatinas.
- Lave todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones indicadas en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

## ENSAMBLAJE DE LA JARRA

1. Ponga la jarra boca abajo y colóquela plana sobre la encimera o la superficie de trabajo.
2. Coloque la junta encima de las cuchillas.
3. Coloque las cuchillas y la junta en la apertura del fondo de la jarra, con las cuchillas hacia abajo.



4. Ponga la jarra en la base de la licuadora y gire en sentido horario hasta que quede herméticamente colocada (A).
5. Una vez ensamblada la jarra, póngala boca arriba.
6. Coloque la tapa con el tapón en la jarra de la licuadora.
7. Extraiga el cable de alimentación de su alojamiento situado bajo la base de la licuadora.



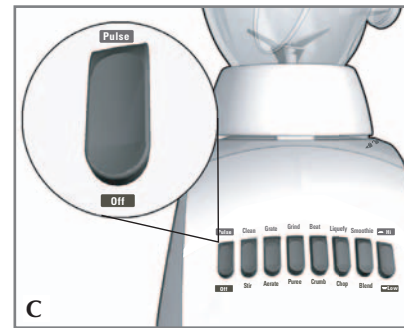
8. Coloque la jarra en la base de la licuadora en posición desbloqueada y gírela en sentido horario hasta bloquearla en posición sobre la base (B).
9. La licuadora ya está lista para el uso.

## INSTRUCCIONES DE USO

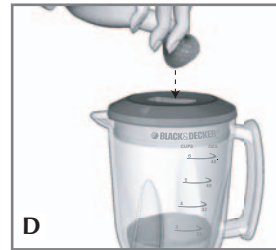
1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Introduzca los alimentos que desee batir en la jarra.
3. Coloque la tapa y asegúrese de que el tapón esté en su lugar.
4. Enchufe el aparato en una toma eléctrica estándar.

**Nota:** Vigile la licuadora en todo momento durante el uso. Cuando vaya a utilizar alimentos sólidos como hielo, queso, frutos secos o granos de café, coloque una mano sobre la tapa para evitar que la licuadora se mueva.

5. Seleccione la velocidad que mejor se ajuste a la función que desee realizar.



6. Para moler granos de café o frutos secos, o para batir mezclas espesas presione el botón de pulso (PULSE) durante varios segundos y seguidamente suéltelo. Repita la operación hasta que el alimento haya adquirido la consistencia deseada. Si suelta el botón de pulso (PULSE), la licuadora se apagará automáticamente (C).



7. Quite el tapón para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento; para ello, deje caer los ingredientes a través de la abertura (D).

**Importante: No retire la tapa mientras la licuadora esté en funcionamiento.**

8. Al terminar, pulse el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF). Asegúrese de que las cuchillas hayan parado por completo antes de intentar retirar la jarra de la base de la licuadora.

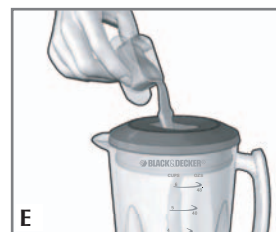
9. Para retirar la jarra, agarre el asa, gire ligeramente en sentido antihorario hasta la posición de desbloqueo y levante la jarra.
10. Retire la tapa para verter.
11. Desenchufe el aparato cuando no se vaya a utilizar.

## TRUCOS Y TÉCNICAS PARA BATIR

- Corte los alimentos en trozos de no más de 2 cm (3/4 pulgada) antes de introducirlos en la licuadora.
- A la hora de preparar alimentos con diferentes tipos de ingredientes, vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar.
- Si los ingredientes se quedan adheridos a las paredes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de plástico para rebañar las paredes de la jarra y redistribuir los alimentos empujándolos hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y siga batiendo.

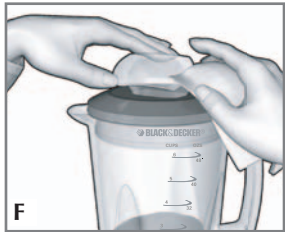
**Importante: Durante el uso, el aparato siempre debe permanecer tapado.**

**Precaución: No coloque la jarra sobre la base de la licuadora si el motor está encendido.**



- El tapón de la tapa tiene una capacidad de 60 ml (2 oz.). Se puede utilizar como medidor y para agregar ingredientes como zumos, leche, nata y licores (E).
- Cuando vaya a rallar pan, picar frutos secos o moler granos de café, asegúrese de que la jarra esté completamente seca.

- Cuando utilice la función de pulso (PULSE), realice presiones breves. Espere a que las cuchillas dejen de girar entre cada pulsación. No utilice el modo de pulso (PULSE) durante más de 2 minutos.
- Utilice el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF) para empezar a batir cuando desee preparar bebidas que contengan cubitos de hielo; esto ayuda a obtener una textura más suave.
- La función de pulso (PULSE) resulta útil cuando se precisen breves ráfagas de potencia; éste es el caso cuando desee preparar batidos de yogur o leche, picar frutos secos o moler granos de café.
- Se recomienda empezar el proceso de batido en la velocidad más baja y, si fuera necesario, ir aumentando la velocidad de manera progresiva.
- Para detener el batido en cualquier momento, pulse el botón de pulso/de apagado (PULSE/ OFF).



- Cuando desee mezclar ingredientes calientes, quite el tapón y déjelo entreabierto de tal forma que el lado abierto esté alejado de usted. Cubra la tapa con un trapo para evitar salpicaduras y utilice la velocidad más baja posible. No mezcle más de 600 a 720 ml (de 2½ a 3 tazas) al mismo tiempo (F).

- NO introduzca ninguno de estos productos en la licuadora:

Grandes trozos de alimentos congelados  
 Alimentos excesivamente duros como nabos, boniatos o patatas en crudo  
 Huesos  
 Salami o chorizo curado  
 Líquidos hirviendo (deje enfriar 5 minutos antes de verter en la jarra)

- Otras operaciones desaconsejadas:

No ponga la licuadora en funcionamiento sin haber colocado antes la tapa sobre la jarra.  
 No conserve alimentos en la jarra de la licuadora.  
 No llene en exceso la licuadora (la licuadora es más eficaz cuantos menos alimentos contiene).  
 No vierta líquidos hirviendo en la licuadora.  
 No utilice el funcionamiento por impulsos (PULSE) durante más de 10 segundos consecutivos; suelte el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF); deje reposar la licuadora brevemente y prosiga.  
 No haga funcionar la licuadora durante más de 1 minuto y medio de manera ininterrumpida; si fuera necesario, rebañe las paredes de la jarra y siga batiendo.  
 No utilice la licuadora si la jarra está rota o deteriorada.

- Operaciones no recomendadas para la licuadora:

Montar nata  
 Batir claras de huevo  
 Amasar  
 Hacer puré de patatas  
 Picar carnes  
 Exprimir frutas y hortalizas

SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD	
<b>Pulso/Apagado (PULSE/OFF)</b>	Para mezclas espesas
<b>Remover (STIR)</b>	Reconstituir zumos congelados, mezclas para beber y sopas condensadas Preparar aderezos para ensaladas Hacer mezclas tipo pudin Hacer puré de líquidos calientes
<b>Espumar (AERATE)</b>	Espumar sopas y bebidas
<b>Hacer puré (PUREE)</b>	Elaborar papillas infantiles – hacer puré de frutas y hortalizas
<b>Desmigalar (CRUMB)</b>	Picar galletas, cereales y hacer pan rallado
<b>Trocear (CHOP)</b>	Trocear frutas y hortalizas Trocear carnes preparadas
<b>Mezclar (BLEND)</b>	Mezclar salsas Preparar salsas Eliminar grumos de las salsas
<b>Limpiar (CLEAN)</b>	Mezcle una gota de líquido lavavajillas con agua caliente para limpiar la licuadora
<b>Rallar (GRATE)</b>	Para rallar quesos duros y hortalizas Hacer azúcar glas
<b>Moler (GRIND)</b>	Picar nueces, finas o en trozos grandes Moler granos de café y especias, rallar chocolate Rallar quesos duros o coco, y picar carnes preparadas
<b>Batir (BEAT)</b>	Hacer masas y mezclas para tortitas y gofres Batir huevos para tortillas y flanes
<b>Licuar (LIQUEFY)</b>	Mezclar bebidas proteínicas Licuar bebidas congeladas; preparar batidos de yogur
<b>Batidos (SMOOTHIE)</b>	Elaborar batidos y malteados Preparar batidos de yogur
<b>Alta/Baja (HI/LOW)</b>	Seleccione para cambiar de velocidad entre alta y baja Alta (HI) – botón no pulsado Baja (LOW) – botón pulsado

## Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor consulte con personal calificado.

### LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Agarre la jarra por el asa para extraerla de la base eléctrica.
3. Retire la jarra haciéndola girar en sentido antihorario hasta que se suelte.
4. Retire la junta y las cuchillas.

**Precaución: Las cuchillas están afiladas y deben manejarse con sumo cuidado.**

5. Retire la tapa y el tapón.
6. Lave las piezas desmontables a mano o en una máquina lavaplatos. Coloque la jarra en la cesta inferior de la máquina y el resto de las piezas sólo en la cesta superior.

### Consejo práctico:

- Para realizar una limpieza rápida, mezcle 1 taza de agua caliente y una gota de líquido lavavajillas en la jarra.
- Coloque la tapa y mezcle en modo LIMPIAR (CLEAN) durante unos 30 segundos.
- Tire el líquido y aclare con abundante agua.

### Importante:

- **No introduzca las piezas de la jarra en líquidos hirviendo.**
- **No sumerja la base de la licuadora en líquido; límpiela con un paño humedecido y seque bien.**
- **Retire las manchas rebeldes frotando con un paño humedecido y un producto no abrasivo.**

**Nota:** Si se salpica con líquidos la base eléctrica, limpie con un paño humedecido y seque bien. No utilice detergentes ni estropajos abrasivos para limpiar las piezas o los acabados.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La base no se separa de la jarra.	Se ha producido un vacío.	Coloque la jarra sobre la licuadora y gírela hacia la izquierda hasta que se separe de su base.
La base de la jarra pierde líquido.	Le falta la junta o ésta no está debidamente colocada.	Verifique que la jarra esté armada correctamente.
El aparato no se enciende.	El aparato no está conectado.	Verifique que el aparato esté conectado a un enchufe que funciona.
La mezcla parece no licuarse	No hay suficiente líquido en la mezcla o hay demasiado hielo.	Apague la licuadora y vuelva a distribuir los alimentos con una espátula de goma. Agregue líquido a la mezcla y utilice la función de pulso para ayudar a que se licue.
Las hierbas o el pan quedan en las paredes de la jarra y no se pican.	La jarra, los alimentos y las cuchillas no están secos.	Asegúrese siempre de que la jarra, las cuchillas y los alimentos que se van picar estén secos.
La jarra se separa de la base cuando se retira de la licuadora. El líquido se derrama sobre el mostrador.	Se giró la jarra mientras se la retiraba de la base de la licuadora.	Al retirar la jarra de la base de la licuadora, álcela hacia arriba, no la gire.

## RECETAS

### GRANIZADO DE YOGUR CON BAYAS SILVESTRES

480 ml (2 tazas) de zumo de piña

240 ml (1 taza) de yogur de bayas silvestres

240 ml (1 taza) de mango troceado congelado

240 ml (1 taza) de fresas congeladas limpias y descorazonadas

Mezcle todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Cierre la tapa. Realice tres o cuatro pulsaciones (PULSE) de varios segundos. Usando el modo “Batidos” (SMOOTHIE), bata hasta que la mezcla haya quedado esponjosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente.

Para preparar aproximadamente 1,1 l (4½ tazas).

### PIÑA COLADA CON ARÁNDANOS ROJOS

360 ml (1½ taza) de zumo de manzana y arándanos rojos

240 ml (1 taza) de trozos de piña fresca

160 ml de (2/3 taza) de preparado para piña colada congelado

1 plátano maduro troceado

480 ml (2 tazas) de cubitos de hielo

Mezcle todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Coloque la tapa. Realice pulsaciones (PULSE) de 5 segundos después de añadir cada ingrediente, para mezclar bien los ingredientes y empezar a picar el hielo. Usando el modo “Licuar” (LIQUEFY), bata hasta obtener una mezcla cremosa y esponjosa, unos 25 segundos aproximadamente. Sirva de inmediato.

Para preparar aproximadamente 840 ml (3½ tazas)

### DELICIA DE PERA Y FRESA

360 ml (1½ taza) de néctar de pera

240 ml (1 taza) de sorbete de piña o de fruta de la pasión

480 ml (2 tazas) de fresas frescas

480 ml (2 tazas) de cubitos de hielo

Mezcle todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Coloque la tapa. Realice pulsaciones (PULSE) de 5 segundos después de añadir cada ingrediente, para mezclar bien los ingredientes y empezar a picar el hielo. Usando el modo “Licuar” (LIQUEFY), bata hasta obtener una mezcla cremosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente. Apague la licuadora y sirva de inmediato.

Para preparar aproximadamente 720 ml (3 tazas).



## REFRESCO DE MANGO Y FRAMBUESA

360 ml (1 ½ taza) de zumo de piña y mango

360 ml (1 ½ taza) de sorbete de frambuesa

240 ml (1 ½ taza) de melocotones troceados congelados

Agua con gas fría

Ramitas de menta

Mezcle los 3 primeros ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Cierre la tapa. Realice tres o cuatro pulsaciones (PULSE) de varios segundos. Usando el modo “Batidos” (SMOOTHIE), bata hasta que la mezcla haya quedado esponjosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente.

Llene unos vasos altos hasta la mitad con la mezcla de frambuesas y termine con el agua con gas. Remueva para mezclar bien. Adorne con la ramita de menta.

Para elaborar de 4 a 6 bebidas.

## DESAYUNO EN UN VASO

240 ml (1 taza) de leche

120 ml (½ taza) de yogur natural

120 ml (½ taza) de mantequilla de cacahuete cremosa

1 plátano troceado

60 ml (¼ taza) de germen de trigo

60 ml (¼ taza) de cacahuets

15 ml (1 cucharada) de miel

480 ml (2 tazas) de cubitos de hielo

Mezcle todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Coloque la tapa. Realice varias pulsaciones (PULSE) de 5 segundos después de añadir cada ingrediente, para mezclar bien los ingredientes y empezar a picar el hielo. Usando el modo “Batidos” (SMOOTHIE), bata hasta obtener una mezcla cremosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente. Apague la licuadora y sirva de inmediato.

Para preparar aproximadamente 960 ml (4 tazas).

## SALSA DE MANGO Y MAÍZ

120 ml (½ taza) de pimiento naranja cortado en trozos de 2 cm (¾ pulgada)

120 ml (½ taza) de cebolla morada cortada en trozos de 1,5 cm (½ pulgada)

2 ó 3 jalapeños medianos, sin semillas y cortados en 4 trozos

2 dientes de ajo grandes

El zumo de una lima

360 ml (1 ½ taza y media) de tomate troceado

1 mango grande troceado

120 ml (½ taza) de hojas de cilantro fresco

240 ml (1 taza) de granos de maíz en lata

Mezcle el pimiento, la cebolla, los jalapeños y el ajo en la jarra de la licuadora. Coloque la tapa. Realice varias pulsaciones (PULSE) de 5 segundos para picar los ingredientes. Añada el zumo de una lima, tomate, el mango y el cilantro, y realice varias pulsaciones (PULSE) hasta que las verduras se hayan picado y mezclado bien. Vierta la mezcla en un cuenco y añada el maíz. Tape e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Sirva acompañada de tortilla de maíz.

Para preparar aproximadamente 1,1 l (4 ½ tazas).

## VINAGRETA BALSÁMICA DE TOMATE

1 cebolla morada pequeña cortada en trozos de 2 cm (¾ pulgada)

2 dientes de ajo grandes

1 tomate pequeño cortado en trozos de 2 cm (¾ pulgada)

45 ml (3 cucharadas) de vinagre balsámico

1 ml (¼ cucharadita) de sal

1 ml (¼ cucharadita) de pimienta negra

160 ml (⅔ taza) de aceite de oliva

Mezcle la cebolla, el ajo y el tomate en la jarra de la licuadora. Coloque la tapa. Realice varias pulsaciones (PULSE) de 5 segundos para picar los ingredientes. Añada el vinagre, la sal y la pimienta. Vuelva a colocar la tapa. Retire el tapón. Con la licuadora funcionando en el modo “Remover” (STIR), incorpore el aceite a través de la apertura, de forma lenta y progresiva hasta que la mezcla haya quedado perfectamente ligada.

Tape y guarde en el frigorífico hasta el momento de servir.

Utilice como aderezo para ensaladas verdes o para encurtir verduras cocinadas como espárragos o brécol.

Para preparar aproximadamente 300 ml (1 ¼ taza).

## SOPA DE GUISANTES Y PATATA

- 1 cebolla pequeña picada
- 2 dientes de ajo medianos picados
- 30 ml (2 cucharadas) de mantequilla o margarina
- 960 ml (4 tazas) de caldo de pollo
- 480 ml (2 tazas) de patatas peladas y troceadas
- 3 ml (½ cucharadita) de jengibre molido
- 3 ml (½ cucharadita) de sal
- 1 ml (¼ cucharadita) de pimienta negra
- 360 ml (1 ½ taza) de guisantes congelados
- 60 ml (¼ taza) de hojas de perejil sueltas
- 120 ml (½ taza) de nata para montar

En una olla mediana, saltee la cebolla y el ajo en la mantequilla a fuego medio hasta que estén tiernos. Añada el caldo de pollo, las patatas, el jengibre, la sal y la pimienta. Lleve hasta punto de ebullición. Tape y deje a fuego lento durante 8 minutos. Añada los guisantes y el perejil; siga cocinando hasta que las patatas estén tiernas. Retire del fuego y deje reposar al menos 5 minutos.

Vierta unos 600 ml (2½ tazas) de sopa en la jarra de la licuadora. Tape y retire el tapón; vuelva a colocarlo dejándolo entreabierto, de tal forma que el lado abierto esté alejado de usted. Coloque un paño sobre la tapa. Bata en el modo "Remove" (STIR) hasta obtener una mezcla cremosa y suave. Vierta en una jarra de medir. Repita con el resto de la mezcla hasta terminar. Vuelva a verter la sopa en la cacerola e incorpore la nata para montar. Caliente la mezcla sin dejar de remover; no deje que hierva.

Si lo desea, puede servir la sopa acompañada de nata agria. Aderece con perejil picado.

Para preparar aproximadamente 1,5 l (6½ tazas).

## NOTES/NOTAS

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the cover of this book. **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to the manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### **One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)**

#### **What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

#### **For how long?**

- One year after the date of original purchase.

#### **What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### **How do you get service?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### **What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### **How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. **No** devuelva el producto al establecimiento de compra. **No** envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la cubierta de este manual.

### **Un año de garantía limitada (Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)**

#### **¿Qué cubre la garantía?**

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

#### **¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

- Por un año a partir de la fecha original de compra.

#### **¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?**

- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

#### **¿Cómo se obtiene el servicio necesario?**

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

#### **¿Qué aspectos no cubre esta garantía?**

- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

#### **¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?**

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA  
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

Copyright © 2007 - 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China  
Impreso en la República Popular de China



R12007/11-9-30E/S